

# Küchenrunde

LUCAS BUCK | MAX RITTER  
JONAS MÜNZINGER | BERKAY ÖZTÜRK | ARMIN BÖHNKE

NIMM 2 VON DER ENTE (ACGH19)

Luftgetrockneter Schinken und marinierte Leber  
Banane - Kaffee - Weizengras - Granatapfel  
19 €

•

TINTENFISCH (ABCDGNI)

Geschmorter Pulpo mit Kichererbsen und Ofengurke  
dazu Olivenölsud  
18 €

•

SKREY (ACDGIJ29)

Confierter Winterkabeljau mit Borschtsch Sud,  
Schwarzwurzel und Lardo, dazu Liebstöckel-Kren-Ravioli  
33 €

•

SCHOKOLADE VON ORIGINAL BEANS (ACGH62)

mit Sanddorn und Schmand  
12 €

3 Gang - 62 € | 4 Gang - 76 €

*(letzter Gang immer Dessert oder Käse)*

## Hier geht's mal nicht um die Wurst

TARTE VOM ZIEGENFRISCHKÄSE (ACG3)

mit allerlei Kürbis, Kernöleis  
und feinem Fellbacher Feldsalat  
14 €

•

SCHNITZBIEGEL EI - WINTERTRÜFFEL - ROSENKOHL (CGI)

Cremiges Stunden Ei mit allerlei Topinambur und marinierten Rosenkohlblätter  
14 €

•

KIMCHI DIM SUM (ACFGI3)

mit Süßkartoffelcreme, Shiitake Pilzen  
und Knollen-Ziest dazu Tamarinde  
26 €

3 Gang - 52 €

# Oettinger's Menü

ATLANTIK HEILBUTT (ADGI)  
Eingelegt mit Limette und Chili  
Papaya - Kohlrabisud - Kerbelöl

•

WACHTEL (ACGI)  
Brust und Keule mit glaciertem Spitzkraut  
Gelber Bete - Wintertrüffel

•

HECHTKLOSS & HUMMER (ABCDGI)  
mit Lauch, fermentiertem Champignon  
und schwarzem Rettich, dazu Krustentier Fumet

•

PRESA VOM IBERICO (ACGI9)  
Nackenkernstück und luftgetrockneter Schinken  
vom spanischen Eichelschwein, mit Brokkoli, Pinienkernen  
und Kapernbeeren, dazu Kartoffeln

•

AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE (ACGH)  
von unserem Maître Affineur Waltmann

•

RHABARBER UND LIMETTE (ACGH)  
mit geflammtem Baiser und Nussbuttereis

4 Gang - 76 € | 5 Gang - 85 € | 6 Gang - 92 €  
*(letzter Gang immer Käse oder Dessert)*

> Begleitende Weine zu unseren Menüs <

4er Weinreise - 29 € | 5er Weinreise - 34 € | 6er Weinreise - 38 €

*Glasweise mit je ca. 1 dl.*

*(Süßweine mit je ca. 0,5 dl.)*

# Unsere Klassiker *Alles andere als Standard*

BOUILLABAISSE VON KRUSTENTIEREN (ABCDGIN)  
mit Steinbutt, Jakobsmuschel und Hummer,  
dazu Rouille Tomate, Fenchel und schwarzer Knoblauch

Vorweg oder Zwischendurch - 18 €  
als Hauptsache - 28 €

GEBRATENES KALBSHIRN (AGI)  
mit Kerbelknolle, Rosenkohl und Wintertrüffel,  
dazu cremigem Eigelb

17 €

STEINBUTT - PERIGORD TRÜFFEL - BEURRE BLANCE (ACDGI)  
Gebratenes Filet vom Wildfang Steinbutt,  
mit Grünkohl, Gelbe Bete und Topinambur,  
dazu Kartoffelblinis

38 €

FILETOSTBRATEN VOM BAYERISCHEN WEIDERIND (ACGIJ9)  
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rosmarinjus,  
geräucherter Zwiebelkruste und kleiner Maultasche,  
dazu gratinierte Kartoffel und Moosbeeren



36 €

CONFIERTE KEULE VON DER OLDENBURGER ENTE (ACFGIK1345)  
Ponzu Sud - Edamame - Nashi Birne,  
dazu Erdnuss und Kimchi Dim Sum

34 €

*Verehrte Gäste,  
die Lebensmittel-Informationsverordnung schreibt die Kennzeichnung evtl. allergie-  
auslösender Inhaltsstoffe vor. Bitte fragen Sie nach unserem alphabetischen Verzeichnis.*

## Aus unserer Patisserie

SCHOKOLADE VON ORIGINAL BEANS (ACGH62)  
mit Sanddorn und Schmand 12 €

RHABARBER UND LIMETTE (ACGH)  
mit geblähtem Baiser und Nussbuttereis 12 €

ROHMILCHKÄSE AUSWAHL (ACGH)  
von unserem Maître Affineur Waltmann 12 €

## Begleitung zum Dessert oder Käse

FELLBACHER WEINGÄRTNER  
2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 1 dl. 8,40 €

2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 0,5 l. Flasche 38,00 €

WEINLAUBENHOF KRACHER BURGENLAND  
2016 Auslese Cuvée - 1 dl. 7,80 €

2012 Beerenauslese Cuvée - 1 dl. 10,40 €

Portwein Senior Tawny, Niepoort Douro - 5 cl. 6,40 €

Portwein LBV 2004, Niepoort Douro - 5 cl. 5,80 €

Ausgezeichnet Genießen...



16 Punkte im Gault Millau

Guide Michelin



FF im Feinschmecker

GUSTO Essen+Trinken - 7 Bratpfannen

Der Grosse Restaurant Guide



Schlemmer Atlas



Varta Führer

💎💎💎- Varta-Tipp Service & Küche